

Projekt von den Hasen

KW 45

Wir backen Nussecken für St. Martin

Zuerst haben wir die Zutaten näher betrachtet und besprochen, was wir alles für die Nussecken brauchen.

Wir brauchen Mehl, Zucker, Butter, Eier, Wasser, Aprikosenmarmelade, gemahlene Nüsse, gehackte Nüsse und Schokolade.

An Arbeitsmaterialien brauchen wir eine große Schüssel, ein Handrührgerät, einen Esslöffel, eine Waage, einen Topf und einen Kochlöffel.

Zuerst haben wir den Teig angerührt und in auf dem Blech ausgerollt. Danach haben wir die Aprikosenmarmelade darauf verteilt. Dann haben wir die Butter mit dem Zucker, dem Wasser aufgekocht, danach haben wir die gemahlene und gehackten Haselnüsse untergehoben und haben es auf dem Teig verteilt. Dann kam es in den Ofen für 25 Minuten auf 180 Grad. Wie die Nussecken abgekühlt waren haben wir sie in Dreiecke geschnitten und haben Schokolade darauf verteilt.

